

# お手入れ つづき

## 内がま（使うたびに洗う）

- 本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- 内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはいないにお願いします。
- 使用中、色むらができることがあります。性能や、衛生上の支障はありません。

### 内がまの内側



- 内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
  - ・付属のしゃもじを使う
  - ・金属製のおたまや泡立て器などを使わない
  - ・スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
  - ・酢は使わない
  - ・みがき粉やたわしで洗わない
- 内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
- フッ素被膜は、人体への害はありません。

### 内がまの外側

- 水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。
- 外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。

### お願い

- 内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。

# においが気になるときは

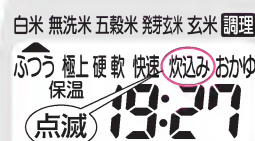
- 炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

## 1 内がまに水を入れる

- 水の量は、
  - 1.0Lタイプでは「白米（無洗米）」の水位目盛2まで、
  - 1.8Lタイプでは「白米（無洗米）」の水位目盛4まで。
 ※水以外（洗剤など）は入れないでください。

## 2 お米（調理）を押す、▲を「白米」に合わせる

## 3 メニュー（保温）を押す、「炊込み」を点滅させる



## 4 炊飯（再加熱）を押す

- メロディー（ブザー）が鳴り、炊飯（再加熱）ランプが点灯します。



## 5 約60分経ったら 切を押す

- 炊飯（再加熱）ランプが消灯します。



## 6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

## それでもにおいが気になるときは

- ①ふた加熱板・プレートの入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1％程度）を入れ、湯をわかし。
  - ②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板・プレートを入れて15分程度加熱する。
  - ③湯を捨て、ふた加熱板・プレートが冷めたら水洗いする。
- 空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

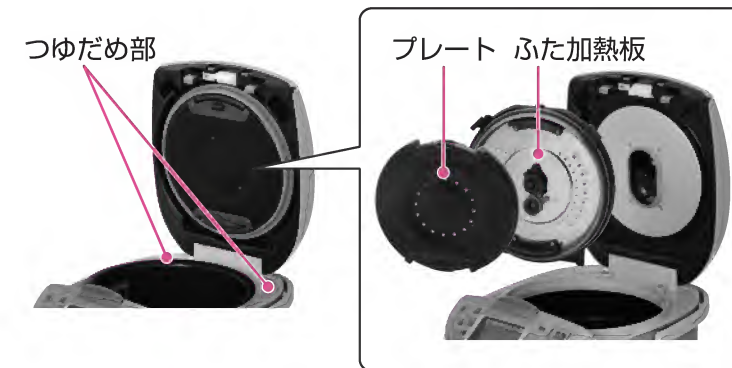
- 「白米」「炊込み」以外の炊きかたでは、圧力がかかるため、湯がふき出るおそれがあります。（やけどの原因）

自動停止はしません。  
忘れずに「切」ボタンを押してください。

- 終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- においによっては、完全に落ちないものもあります。

# 給水レスオートスチーマーについて

給水レスオートスチーマーは、炊飯中の蒸気を蒸留水として回収し、炊飯時・保温時・再加熱時にスチームを出し、ごはんの甘みを引き出し、加湿する機能です。（水を入れる必要はありません）



## ⚠️ 注意

- ふた加熱板は冷めてからはずす
- プレートは冷めてからはずす（熱湯がこぼれるおそれ）
- 使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、プレートや蒸気キャップなどの高温部に触れない



- 給水レスオートスチーマー内にたまる水の量は、メニューや炊飯量、水加減などで変わります。
- 給水レスオートスチーマー内の水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
- プレートを付けしないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります。
- 炊飯（蒸らし）終了後・保温中はスチームで加湿しているため、給水レスオートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。また、ふたを開ける際にそのつゆがたれて、本体のつゆだめ部にたまります。たまったつゆは、炊飯・保温時のごはんの品質にはまったく影響はありませんが、気になる場合はふきん等でふき取ってください。
- 炊飯するたびにふた加熱板とプレートをはずして洗ってください。  
（おねばが乾燥・変色したものがたまる原因）（保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因）
- お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。  
（表面のフッ素被膜を傷つける原因）

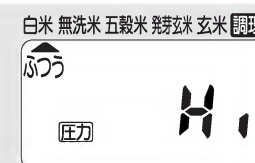
# 炊飯直後のプレートのつゆが気になるときは

- ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後のふた加熱板・プレートにはつゆが付きます。つゆが気になるときは、蒸らし時間を長くしてつゆを少なくするモードに切り替えることができます。

## つゆを少なくするモードに切り替えるときは

炊飯中に **メニュー（保温）** を5秒間押し続ける

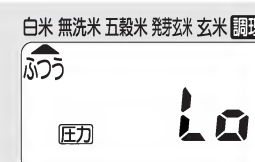
ピーとブザーが鳴り、「H」が表示(2秒間)されたら切り替え完了  
●その後元の表示に戻ります。



## 元に戻すときは

炊飯中に **メニュー（保温）** を5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、「Lo」が表示(2秒間)されたら切り替え完了  
●その後元の表示に戻ります。



## つゆを少なくするモードに切り替えると

- 炊飯時間が約5分長くなります。
- プレート内にたまる水が少なくなります。
- 圧力式で密閉度が高いため、つゆを少なくするモードに切り替えても多少つゆが付きます。



# お困りのときは

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

## こんなときは

## ここを確認

### 炊飯について

- 軟らかい
- ベタつく
- 硬い
- 芯がある
- 生煮え

#### お米の量と水加減

→ P.14、17、19

- お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。
- 軟らかいときは水加減を少なめ、硬いときは水加減を多めにします。
- 予約炊飯は水加減を少なめにしてください。  
(お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます)

#### 洗 米

→ P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### 洗米や炊飯に使う水

→ P.14

- 洗米は、水で行い、お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)
- 炊飯には、アルカリ度の高い水や硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)は使わないでください。(ベタつきの原因)

#### ごはんのほぐし

- 炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。  
(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)

#### 内がまの底や温度センサーの汚れ

→ P.25、28

- 異物を取り除きます。

#### 炊飯の中断

→ P.16、18

- 炊飯中に「切」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらない場合があります。

#### 電 源

- 延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。

- こげる

大火力で炊飯するため、白米はうすいきつね色に、その他のお米はきつね色にこげることがあります。異常ではありません。

#### 洗 米

→ P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### 内がまの底や温度センサーの汚れ

→ P.25、28

- 異物を取り除きます。

## こんなときは

## ここを確認

### 炊飯について

- ふきこぼれる

炊飯中は蒸気キャップから勢いよく蒸気が出ることがあります。圧力を抜くため、異常ではありません。

#### お米の量と水加減

→ P.14

- 多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。
- お米の量は付属の計量カップで計ります。

#### 洗 米

→ P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### 部品の汚れ、目詰まり

→ P.25～27

- 蒸気キャップ、プレート、フィルターの異物や目詰まりを取り除きます。

#### 部品の取り付け

→ P.25～27

- 蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けてから炊飯してください。

#### 炊きかたの確認

- 水量の多いおかゆを他の炊きかたで炊くと多量にふきこぼれます。

- 炊きかたにより  
蒸気が出たり  
出なかったりする

蒸気を閉じ込めて、圧力をかけていますので、炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。

- 炊きかたによっては炊飯の途中で勢いよく蒸気が出ます。
- 炊飯中に動かしたり、揺らすと勢いよく蒸気が出ます。

壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

- ごはんの中央が  
くぼむ
- うすい膜ができる

この炊飯器はIH加熱で内がま自体が発熱するので、お米がしっかり対流し、中央部がくぼんだり、内がまに触れているごはんが白く見えることがあります。異常ではありません。うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。大火力でうまみの素をたくさん出すためです。異常ではありません。

#### 調味料や具の入れかた

- 水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜます。
- 具は水加減した後にお米の上にのせて炊飯し、炊き上がってから混ぜます。  
(調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります)

#### 調味料、具の量

- 具の量は、お米の量の3～5割が適量です。油の多い具は少なめにします。
- たまり醤油は少なめにします。

#### 炊飯方法

→ P.18

- すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。  
(具の変質や調味料の沈殿してうまく炊けません)



## こんなときは

## ここを確認

### 炊飯について

●おこわがうまくできない

おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。(もち米だけでは炊飯できません) → P.19

●雑炊がうまくできない

#### だし汁の量

●だし汁は、お米と具が隠れる程度に入れ、入れすぎない。

#### 卵の入れかた

●卵は溶き卵にして、炊き上がった雑炊に全体にかけるように入れる。

●炊飯時間が長い

浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器(ガスがまなど)に比べ時間が長くなります。異常ではありません。

#### お米の量と水加減

→ P.14、17、19

●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。

#### 洗米

→ P.14

●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### 炊飯の中断

●炊飯中に停電があると、停電時間分長くなります。

●ごはんや内がまなどがにおう

使い始めにプラスチックやゴムのおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや調理の後もおう場合があります。異常ではありません。

#### 洗米

→ P.14

●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。

●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### ごはんのほぐし

→ P.16

●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。  
(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)

#### 炊飯方法

→ P.20

●夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。

#### 炊飯の中断

●炊飯中に「切」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらず、においが発生する場合があります。

#### 部品の汚れ

→ P.25~27

●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板の汚れを取り除きます。

●多量につゆがつく

圧力式で蒸気が抜けにくいので、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。 → P.29

## こんなときは

## ここを確認

### 炊飯について

●ごはんの中にプレートが落ちている

プレートは安全な材質でできています。万一、一緒に炊飯しても衛生上の支障はありません。プレートは確実に取り付けてください。 → P.26、27

●におう  
●黄変する

長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。

#### 保温ごはん

→ P.22

●しゃもじを入れたまま保温しないでください。また、冷えたごはんを保温しないでください。

#### 洗米

→ P.14

●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。

●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### ごはんのほぐし

→ P.16、22

●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。また、保温中もときどきほぐしてください。(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)

#### 部品の汚れ

→ P.25~27

●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板の汚れを取り除きます。

●乾燥する

長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんを乾燥させます。異常ではありません。

#### 保温ごはんの量

→ P.22

●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。

#### 部品の汚れ

→ P.25~28

●内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除きます。

#### 部品の取り付け

→ P.25~27

●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。

●つゆがつく  
●ベタつく

ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆが付くことがあります。異常ではありません。

#### ごはんのほぐし

→ P.16、22

●炊き上がったごはんはすぐにほぐします。また、保温中もときどきほぐしてください。(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)

#### 保温ごはんの量

→ P.22

●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。

●ごはんの温度が低い

#### 保温コース

→ P.23

●ごはんの温度が低いと感じるときは、保温のコースを「保温2」に切り替えます。

●再加熱ができない

本体が熱い(炊飯終了後、再加熱後)、および冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 → P.23



# お困りのときは

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは		ここを確認
予約炊飯について	●すぐに炊きはじめる ●予約時刻に炊き上がらない	予約時刻は炊き上がり時刻の予約です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください(時計は24時間時計です)。浸し炊飯の浸し時間は、炊き上がり時間ではありません(お米を浸す時間です)。→ P.20、21
	●使用時にいろいろな音がする	炊飯中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。 電源プラグ差し込み時      使用時 カチッ      シュー      カチッ      ブーン      カチッ      ジー (火花も出る)      蒸気(圧力)      圧力調整装置      冷却ファン      内がまのIH加熱音 インバーター回路への充電音      を抜く音      の動作音      の回転音
液晶表示について	炊飯時間 ●いっきに変わる ●表示されない	おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいっきに変わることがあります。異常ではありません。  「白米」「無洗米」の「ふつう」「極上」「極上硬」「極上軟」「快速」以外の炊きかたは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。
	●圧力表示(圧力)が点滅している	炊飯の中断 ●圧力炊飯中に「切」ボタンを押したり、電源プラグを抜くと、約30秒間点滅します。点滅中はふたを開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合は → P.16、18
	●「一:一一」表示または「H0」表示が出る	H0表示のときは切ボタンを押すと一:一一になります。現在時刻を合わせ直してください。一:一一のときは、現在時刻を合わせ直してください。 → P.12
	●電源プラグを抜くと表示が消える	電源プラグを抜いて差し込むごとに一:一一またはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店にリチウム電池の交換(有償)をご依頼ください。(リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)
	●「C1」または「C2」を表示する	延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。
内がまのフッ素被膜について	●「H1」～「H8」を表示する	「切」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。 → P.63
	●色むらがある ●傷がある	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出る場合があります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。 → P.28  フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」 → P.28

こんなときは		ここを確認
停電について	●使用中に停電した	炊飯中      保温中      予約(浸し)中 再通電後、炊飯を続けます。再通電後、保温を続けます。再通電後、予約(浸し)を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。
	●閉まりにくい ●閉まらない ●開きかたが遅い ●開かない	圧力式で密閉度を上げるため、ふたを閉めるとき(炊き上がったごはんをほぐした後など)に重く感じる場合があります。少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。  給水レスオートスチーマーの取り付け → P.26、27 ●給水レスオートスチーマーを取り付けていないと、ふたは閉まりません。(取り付け忘れ防止)  密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。  炊飯中は圧力がかかるため、フックボタンがロックされ、ふたは開けられません。無理に開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合 → P.16、18
本体とふたのすきまについて	●すきまが広い ●すきまから蒸気が出る	圧力がかかるとすきまは広がります。異常ではありません。  ふた加熱板部品の汚れ → P.26、27 ●調圧弁の穴が詰まっていたり、中のボールが異物で動かなくなっていると、圧力がかかってしまいます。ふた加熱板の調圧弁の穴とボールの汚れや詰まりを取り除いてください。  ふた加熱板の変形 ●ふた加熱板、またはパッキンが変形しています。新しいふた加熱板に交換してください。
	●メロディー音がうるさい ●テレビやラジオに雑音が入る	メロディー音は低音のメロディー音、またはブザー音に切り替えられます。 → P.13  炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。  
■ふた加熱板や内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

お困りのときは



# 料理集

## いろいろ使える、メニュー広がる。

ヘルシーな五穀米・玄米メニューの他に、煮込みや蒸し物からケーキまで、いろいろな調理メニューも満載。

### もくじ

#### 白米メニュー

野菜ピラフ	37
さつまいもと黒ごまのごはん	38
麦とろごはん	38
山菜おこわ	39
鶏がゆ	39
五目ちらし	40
すしめし	40

#### 五穀米・玄米メニュー

五穀ごはん	41
きのこごはん	41
黒米の中華風炊き込みごはん	42
かやくごはん	42
えびピラフ	43
びじき入り玄米ごはん	43

ロールキャベツ	44
筑前煮	44
ポトフ	45
豚の角煮	45
いかめし	46

#### いろいろな調理メニュー（バラエティー調理）

肉じゃが	46
たまご雑炊	47
手作りシュウマイ	47
中華まんじゅうのあたため（冷凍/冷蔵）	48
シュウマイのあたため（冷凍/冷蔵）	48
蒸しとうもろこし	48
肉団子のもち米蒸し	49
桜もち	49
チーズ蒸しパン	50
プリン	50
手作り寄せ豆腐	51
ヘルシー大学いも	51
温泉卵	52
ヨーグルトチーズケーキ	53
スポンジケーキ（デコレーションケーキ）	53

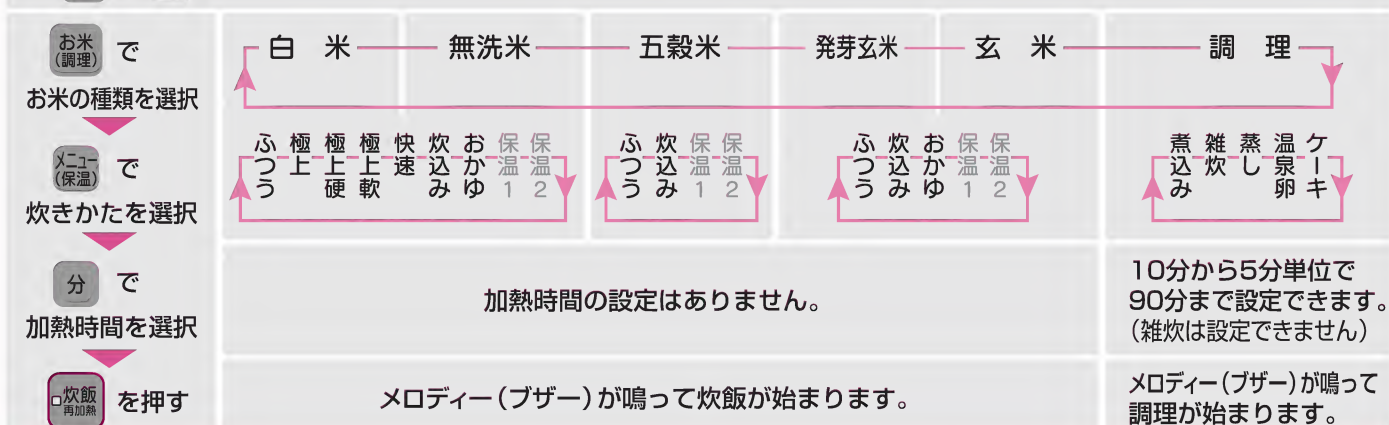
- この料理集で使用しているカップは  
お米（白 米）…1カップ 0.18L（約1合）（付属の計量カップ白米用）  
お米（無洗米）…1カップ 0.17L（約1合）（付属の計量カップ無洗米用）  
その他の材料 …1カップ 0.2L（市販の計量カップ）
- この料理集で使用している単位は  
1kcal（キロカロリー）＝4.2kJ（キロジュール）  
1mL（ミリリットル）＝1cc（シーシー）
- この料理集に記載されている時間の目安は、下記しらの時間を含みません。

●この料理集で使用しているスプーンは

	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

### 操作手順および お米（調理）と メニュー（保温）の選択方法

- お米（調理）と メニュー（保温）は、押すごとに下図の順に切り替わります。



## 警告



### 食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない 次のような料理には使わない
  - ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
  - 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理 ●多量の油を入れる料理
  - 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理 ●ジャムなど泡立つ料理
  - 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない

# 白米メニュー



お米（調理）ボタン メニュー（保温）ボタン

白米

炊込み

1人分  
約410  
kcal

でき上がり目安  
約55分

## 野菜ピラフ

### ●材料（4人分）

- お米（うるち米）……………カップ2
- 小玉ねぎ（半分に切る）……………4個
- じゃがいも（1cm角切り）……………中1個
- にんじん（7mm角切り）……………中1/2本
- グリーンアスパラガス（1cmの長さに切る）……………3本
- カリフラワー（小房に分ける）……………100g
- ホールコーン（缶詰・水気をきる）……………カップ1/2
- グリーンピース（缶詰・水気をきる）……………カップ2/3
- サラダ油……………大さじ2
- 塩・こしょう……………各少々
- 水……………350mL
- 固形コンソメ……………1個

### ●作りかた

- ① お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
- ② フライパンでサラダ油（大さじ1）を熱し、①をサッと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
- ③ フライパンでサラダ油（大さじ1）を熱し、①のお米が透き通るまで炒め、内がまに入れます。
- ④ ③に⑥の水でといたスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
- ⑤ ②を④のお米の上のにせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを開け、お米（調理）ボタンで「白米」を、メニュー（保温）ボタンで「炊込み」を選び、炊飯（再加熱）ボタンを押します。
- ⑥ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。

### 炊き込みのポイント

- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。（汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。）
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。（市販の炊き込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。）

- ★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
- 具の量はお米の重量の30～50%が適当です。（お米1カップ分につき具の量は45～75g）
- ★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。